

帝国ホテルの

THE IMPERIAL CUISINE PREMIUM JOURNAL

美味通信

取材・編集 by **家庭画報**



からだに嬉しい美食革命、始まります

IMPERIAL HOTEL TOKYO RESTAURANTS & BARS

MAY-JUNE 2020

帝国ホテル東京 レストラン & バー

特別編集号 Vol.6

ダイナーで健康的に美味しく パワーチャージ

食に対する健康志向が世界中を席卷する昨今、2020年は「ヴィーガン元年」といっても過言ではないでしょう。「ヴィーガン」とは、1944年に英国で生まれた造語で、動物性食品・製品を避ける、という

意味です。元々は心身の健康や動物愛護、環境への意識が極めて高い人たちの食生活でしたが、近年は素材や調理の質が格段に上がり、美味しいヴィーガン料理が増加。ひとつの料理ジャンルとして認知されてきました。

帝国ホテル東京にも、満を持してヴィーガンメニューがレストランに新しく仲間入り。美味しさ、食べごたえ、ヘルシーの三拍子が揃った具だくさんのフォカッチャサンドが出来あがりました。美味しさの完成度にも打ってつけなボリュームです。食の新たな世界を、ぜひご体感ください。

ジュースも
ナチュラルです



ヘアリングしたいのは自然派炭酸ジュース。砂糖、人工甘味料、人工着色料、保存料を一切使っておらず、甘さ控えめでさっぱりとした味わい。食がすすみます。¥1,300。

“ヴィーガン” サンドイッチ

1プレートで3種類の味を楽しめ、しっかりとしたボリュームのフォカッチャサンド。右/カレー風に味つけた大豆ミートを挟んだコクのある味です。中/具は野菜のボロネーズソースとアボカドでボリューム感たっぷり。左/グリルしたエリンギ、ピーマン、ナス、ズッキーニ、ジャガイモをバジルソースでマリネ。一口食べれば野菜の旨味が口いっぱいに広がります。5月1日(金)~6月30日(火)。11:00~23:00。¥2,400。

トマトのフォカッチャ

ほうれん草のフォカッチャ

桜のフォカッチャ



“ヴィーガン”シーザーサラダ

シーザードレッシングには卵黄とチーズの代わりに、カシューナッツのピューレとオリーブオイルを使用。旨味、コクともにヴィーガン食とは思えない深みのある味です。ベーコンの代わりに揚げた赤玉ネギをトッピング。オリーブオイルのキャビアやパウダーを散らした、細部までヘルシーで美味しい新たなシーザーサラダのご提案です。5月1日(金)~。11:00~23:00。¥1,200。

パークサイドダイナー

Parkside Diner

Vegetarian Menu





ボン・デ・ケイジョ、
トマトブレッド
／パークサイドダイナー

ボン・デ・ケイジョはブラジルの定番パン。エダムチーズ入りでもちもちとした食感がやみつきになります。セミドライトマトとバジルを練りこんだトマトブレッドとの相性もぴったりです。「ヘルシーエナジーブレックファスト」¥3,850にて。

カンパーニュの
バスケットに入った
ミックスサンドイッチ
／ルームサービス

ほうれん草、人参、ライ麦、ホワイと4種の風味を楽しめる食パンに、野菜やハム、ツナなどをサンド。パン・ド・セーグルを器にしている、見た目にも気分が上がること間違いありません。¥2,500。



美味しい発見に溢れる 名物パン

帝国ホテルでは、各レストランに代表的なパンがあります。それらは、個性豊かなメニューを支える屋台骨であり、時に主役にもなりうる不可欠な存在。美味しさの秘密をご覧ください。

ル・ヴァン
／レセゾン

ライ麦の自家製酵母を作るところから、焼き上がりまで丸2日かかるこだわりのパン。ミシュラン星つきフランス料理のフルコースに寄り添う適度な酸味で、食事とのバランスもぴったりです。



クロワッサン
／インペリアルバイキング サール

朝食の名物。常に焼きたてを提供するため、17階にあるレストラン厨房のオープンで、朝食の営業時間中、4～5回焼き上げています。軽やかで香ばしい口当たりで、思わず2～3個食べてしまえるのは、国産発酵バターを使っているからこそ。

パン・オ・グレンヌ
／ラブラスリー

ベーカリーの世界大会「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・ブーランジュリー2020」の課題の1つで「健康志向のパン」にて創作し、総合2位を受賞した、最注目パン。小麦、ライ麦の生地、白ごま、黒ごま、クルミ、ヒマワリの種が入り、豊かな食感と風味が特徴です。

数字で知るベーカリーの底力

30種類

通常使い分けている小麦粉の数。帝国ホテルの多様なパンに欠かせない、要となる原料の1つです。

70kg

食パンを作るために使用する1日の小麦粉の量。ちなみにバゲットで使用する量は60kgです。

1911年

帝国ホテルに製パン部が誕生。アルメニア出身のイワン・サゴヤン氏を招聘し、歴史は始まりました。

1万個

1日に焼き上げるパンの総計。すべてが丁寧な職人技で作られます。ちなみにパンは全部で70種類。

3時30分

朝食で焼きたてを提供するため、仕込み開始は早朝から。4時30分から順に焼き上がります。



長く愛されるパン

クロワッサンなら一度に400個焼ける巨大オープン。温度と時間を管理する専門スタッフの3名がおり、早朝から稼働させます。食パンなら120本、バゲットなら100本を一気に焼き上げるスケールは、帝国ホテルベーカリーの真骨頂です。

の秘密とは

パンと料理のマリアージュを楽しんでいただけるよう、レシピを工夫しています

帝国ホテル東京で提供するすべてのパンを毎日焼いているベーカリーは、レストランの大黒柱です。前ペーリーのヴィーガン、サンドイッチが完成したのも、パン作り一筋25年のシエフ、黒川英之氏がいてこそ。定番のパンも、レストランシエフから細かなオーダーがあります。「フランス料理『レセゾン』ではヴォワザンシエフたつての希望で、フランス産小麦粉とバターを使い、濃厚で芳醇な香りのクロワッサンを専用に焼き上げています」。ベーカリーには細かな工程があり、仕込み、分割・成形、発酵、焼成に分かれ、各専門スタッフが管理することで、常に高品質が保たれています。パンの美味しさは、彼らプロフェッショナル集団のなせる業です。

仕込んだパン生地を手際よく分割し、成形していきます。多品種、多品目のパンはほぼすべて手作業で作られます。熟練の技を丁寧に行うことで、生き物である酵母の状態や変化を見逃さず、最高の美味しさをお届けできるよう、細心の注意を払います。



ベーカリーシェフ
黒川英之
くろかわひでゆき

1974年生まれ。94年帝国ホテル入社。パン作り一筋25年。世界にパン職人を輩出する傍ら、製パン専門学校での講師を務めるなど、後進の育成にも余念がない。

杉本料理長の の スペシヤリテ

料理長 杉本 雄は、就任して
4月で1年を迎えました。
2年目に入り、さらなる挑戦が
スタート。杉本ワールドを
より身近に体験できる
新メニューがデビューします。

Specialité

料理長のメニューで、素材の繊細な味を新発見

2019年は、「サンセリテ（誠意）」と題して、一夜限りの特別なディナーを開催。多くのお客様の心を掴みました。今年はより多くの方に召し上がっていただく機会をと、メインダイニング「レゼゾン」の個室にて、ご希望日、シーンに合わせたプラン「ルサロン アンティミテ」が始まりました。料理長のコースメニューが常設となるのは、帝国ホテル130年の歴史上初めての事です。ここでは、本号のテーマ「からだに嬉しい美食革命」に沿って、ヴィーガン料理を創作。杉本氏の知られざる引き出しを披露します。

根菜／キヌア

現代的なキヌアのサラダ。繊細さが、食欲を掻き立てるエキゾチックな香りに表れています。クミン、バジル、レモン、ヘーゼルナッツなど豊かな風味の絶妙な組み合わせに、ちょっとした驚きが。とすると単調になりがちなヴィーガン料理を、一口ごとに異なる美味をお楽しみいただきたいという杉本料理長の想いが伝わる印象深い一品です。

東京料理長 杉本 雄の “アンティミテ” Le Salon “Intimité”

メインダイニング「レゼゾン」の個室限定。入店17:30～20:00。お1人様¥50,000。1組2名様～20名様。10日前までに要予約。コース料理・個室料・消費税込み、ドリンク・サービス料別。詳しくは電話でお問い合わせください。



トリュフ／セロリラブ

相性の良い根セロリとトリュフのスライスを重ね、金箔入りのシャンパンゼリーで固めたリッチな前菜。根セロリのピューレと泡、トリュフオイルを絡めていただきます。シンプルだからこそ、素材の本質とその組み合わせの良さが際立ちます。



帝国ホテル 東京料理長
杉本 雄 すぎもと ゆう

1980年千葉県生まれ。1999年に帝国ホテルに入社後、単身渡仏。フランスの名門ホテル「ルムーリス」で総料理長代理、レストラン「レスパランス」で総料理長などを経て、2017年帝国ホテルに再入社。昨年4月から現職。



題して、「アンティミテ」。
フランス語で「親しみ」を意味します。
お客様同士のかけがえのないひとときを
演出したいという想いから名付けました。

杉本 雄

現代フランス料理で表現する
ヴィーガン料理にもご注目

カカオ／シーズナルフルーツ

豆乳を使ったクリームとカカオで作ったグルテンフリーのチョコレートムースのデザート。中には完全熟のパナナ、マンゴー、パイナップルのコンポートをしのばせ、周りにはあられをコーティング。砂糖を加えずともほのかに甘いのは、カカオとフルーツ本来の味が引き出されているからです。



【表紙の写真】

「タイムを効かせた「インカのめざめ」のポタージュバルマンティエ季節の根菜とともに」。サステナブルな観点から、普段は捨てられる根菜の皮をローストし、煮出して旨味を凝縮したバイオンを使った食べるポタージュです。季節の野菜と山菜を添えた、スープと前菜のいいとこどり。

美食革命を体感できる

各レストラン・バーでも、美食をテーマに新たな試みが繰り返されます。

このダイニングのこのひと皿

帝国ホテルらしい、伝統と革新に満ちた品々にご期待ください。

— 本館17階 —

The Imperial Lounge Aqua

優雅な
トワイライトなら



インペリアルラウンジ アクアの 「プレミアムシャンパンフリーフロー」

シャンパンは、パロン・ド・ロスチャイルド ブリュットと
ジョセフ・ペリエ キュヴェ ロワイヤル ブリュットの2
種をご用意。4種のアペタイザーとともに、気ままな夕暮
れ時をお過ごしください。¥7,500(アペタイザー・サービ
ス料・消費税・カバーチャージ込み)。

5月1日(金)～8月31日(月) 16:00～19:00(最終入店時刻、2
時間制) ☎3-3539-8186

— 本館1階ロビー —

The Rendez-Vous Lounge & Bar

美しい輝きに
うっとりするカクテル



ランデブーラウンジ・バーの 「開店50周年記念カクテル」

ロビーを飾る芸術作品「光の壁」をモチーフにしたラムベ
ースのカクテル「光」¥1,980(右)、マスカットとカシスの
リキュールを合わせずっきりとした味わいの「フリージ
ア」¥1,980(左)。

5月1日(金)～6月30日(火) 11:00～翌1:00(L.O.)
☎3-3539-8045

— 本館17階 —

The Imperial Lounge Aqua

ハワイを美食で
旅するなら



インペリアルラウンジ アクアの 「ハワイアンスペシャルアフタヌーンティー」

ハワイのトロピカルな風を感じるオリジナルのアフタヌ
ーンティーをお届け。サンドイッチ、スイーツ、スコーン
などで、リゾート気分を味わいませんか? ¥4,950。

5月1日(金)～6月30日(火) 11:30～18:00(L.O.)
☎3-3539-8186

“ヴィーガン”
デザートなら

— 本館1階 —

Parkside Diner



パークサイドダイナーの 「“ヴィーガン”フレンチトースト ～トロピカル～」

人気メニューのフレンチトーストを、からだに優しい素
材を選んで仕上げました。豆乳、アーモンドミルクなどを
使ったご褒美デザートで、リフレッシュできるオフタイ
ムを。¥1,600。

5月1日(金)～6月30日(火)
14:00～23:00(L.O.) ☎3-3539-8046

— 本館17階 —

Kamon

江戸の風情を
鉄板焼で楽しむなら



嘉門の 「特撰メニュー『嘉門』～江戸の粋～」

活気溢れる江戸の町や、磨き抜かれた職人の技と心意気
を、コース仕立ての鉄板焼で表現。客席の目の前で繰り返
される調理ライブは必見です。¥28,600。

5月8日(金)～6月30日(火) 17:30～21:30(L.O.)
☎3-3539-8116

— タワー館地下1階 —

La Brasserie

初夏のヨーロッパ
を味わうなら



ラ ブラスリーの 「初夏の味覚」

初夏のコースは、P.7でご紹介したホワイトアスパラガス
の前菜からスタート。晴やかな夏風を感じるフルコースを
お届けします。¥13,000。

5月13日(水)～6月30日(火) 11:30～14:30(L.O.)、17:30～21:
30(L.O.) ☎3-3539-8073

— 本館中2階 —

Les Saisons

星つきレストランで
四季を感じるなら



レ セゾンの 「La Saison des Saisons」

シェフ ティエリー・ヴォワザンが贈る初夏のメニュー。
コース名は“レ セゾンの四季”。デザートを含めて6皿の、
季節の味覚満載のフルコースです。¥32,800。

4月18日(土) 17:30～22:00(L.O.)
☎3-3539-8087

— 本館中2階 —

Old Imperial Bar

至極の
王道カクテルなら



オールドインペリアルバーの 「開店50周年記念カクテル」

開店当時の1970年代に流通していた希少なリカーで、タ
イムスリップを。クラシックマティーニ¥3,300(左)、ク
ラシックマンハッタン¥4,400(右)。数量限定。

5月1日(金)～なくなり次第終了 11:30～24:00(L.O.)
☎3-3539-8088

INFORMATION

Restaurant レストラン



本館中2階
フランス料理 レゼゾン
朝食 7:00~10:00 (L.O.)
ランチ 11:30~14:30 (L.O.)
ディナー 17:30~22:00 (L.O.)
☎03-3539-8087



タワー館地下1階
**トラディショナルダイニング
ラプラスリー**
ランチ 11:30~14:30 (L.O.)
ディナー 17:30~21:30 (L.O.)
☎03-3539-8073



本館17階
鉄板焼 嘉門
ランチ 11:30~14:30 (L.O.)
ディナー 17:30~21:30 (L.O.)
☎03-3539-8116



本館17階
**ブフェレストラン
インペリアルバイキング サール**
朝食 7:00~9:30 (L.O.)
ランチ 11:30~14:30 (L.O.)
ディナー 17:30~21:30 (L.O.)
※土日祝は17:00~
☎03-3539-8187



本館1階
**オールデイダイニング
パークサイドダイナー**
6:00~23:00 (L.O.)
☎03-3539-8046

Bar & Lounge バー・ラウンジ



本館中2階
オールドインペリアルバー
11:30~24:00 (L.O.)
☎03-3539-8088



本館17階
インペリアルラウンジ アクア
11:30~24:00 (L.O.)
※平日前の休日は22:00まで
☎03-3539-8186



本館1階正面ロビー
ランデブーラウンジ・バー
ラウンジ 9:00~22:30 (L.O.)
バー 11:00~翌1:00 (L.O.)
☎03-3539-8045

Hotel Shop ホテルショップ



本館1階
ガルガンチュフ
8:00~20:00
☎03-3539-8086

130周年を記念し、
2つのメインダイニングの
イメージ動画を配信中



レゼゾン



嘉門



帝国ホテル
東京

〒100-8558 東京都千代田区内幸町1-1-1
TEL: 03-3504-1111(代表) 03-3591-7872(レストラン案内)
<http://www.imperialhotel.co.jp>

THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

edit/KATEIGAHO

次号は6月末に7-8月号として発行いたします

More Imperial
than ever

130th

※一部店舗の営業時間・内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。